FoodSaver®

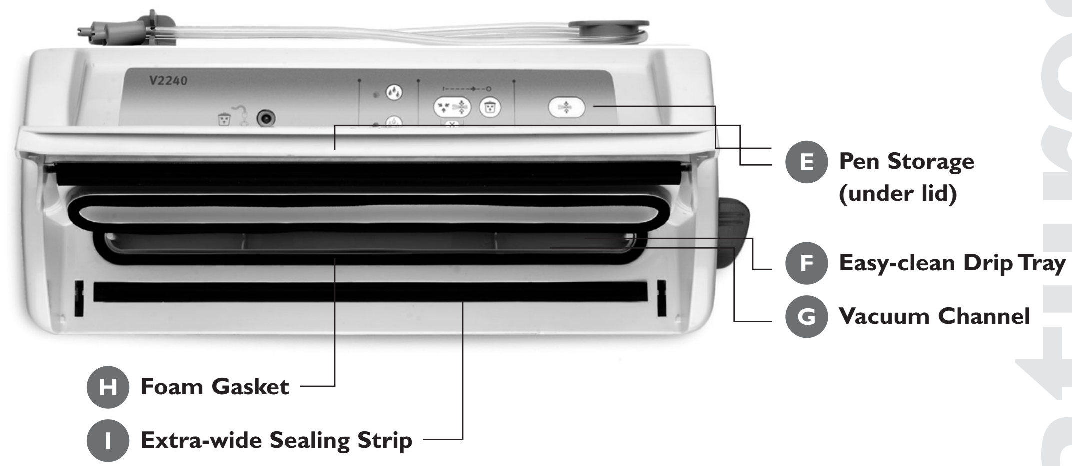
*QuickStart*

V2240-I

*(English)*

## Features of Your FoodSaver® Appliance




Features

For important safety information and helpful tips, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide* included in your kit.

122418
Quick Start Guide V2240107MLM1

# Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® Vacuum Packaging System.

**J Adjustable Food Settings**
Select food type to optimise the seal – *Dry* (normal seal time) for foods without liquid; *Moist* (longer seal time) for juicy foods

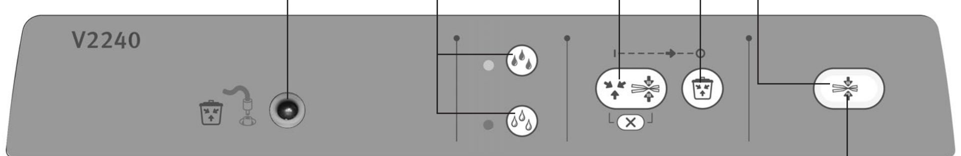
**K Accessory Port**
Attach accessory hose here and use to vacuum package with FoodSaver® Canisters and Accessories

**L Vacuum & Seal Button**
This button has two uses:

1. Press to vacuum package and seal your food air-tight with a single touch. Shuts off automatically.
2. Press to cancel process at any point.

**M Canister Vacuum Button**
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories.

**N Seal Indicator Light**
Constant light indicates sealing process is engaged. **(Flashing light indicates error.)**



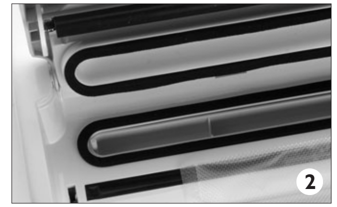

**O Crush Free Instant Seal Button**
This button has three uses:

1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. Use to prevent crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a crisp packet) to keep food sealed airtight.



# Getting Started

## How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll




*Place Bag on Sealing Strip*




*Close and Latch Lid*

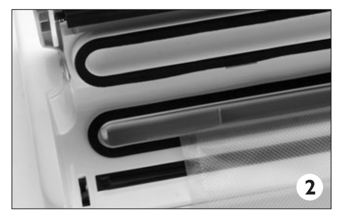



*Press Seal Button*

1. Cut enough bag material from roll to hold item, plus 7.5 cm. Be sure to cut straight.
2. Open appliance lid and place one end of bag material across Sealing Strip **(I)**.
3. Close and lock the lid using the Latch **(D)**.
4. Press Seal Button **(O)**.
5. When Seal Indicator Light **(N)** turns off, sealing is complete. Unlock Latch, lift lid and remove bag.

Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

## How to Vacuum Package with FoodSaver® Bags




*Place Bag in Vacuum Channel*




*Close and Latch Lid*




*Press Vacuum & Seal Button*

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel **(G)**.
3. Close lid and use Latch **(D)** to lock.
4. Press appropriate Food Setting Button **(J)** – Choose *Moist* for juicy foods or *Dry* for foods without liquid. Appliance will default to *Dry* setting after each use.
5. Press Vacuum & Seal Button **(L)** to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
6. When Seal Indicator Light **(N)** turns off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See *FoodSaver® Reference Guide* for food safety tips.)

**Note:** Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with the Latch in the unlocked position.

# *FoodSaver® Accessories*

*Accessories include FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters, Universal Lids, Jar Sealers and Bottle Stoppers.*

## FoodSaver® Accessory Guidelines

1. Always leave at least 2.5 cm of space between contents and rim.
2. Wipe rim of canister to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister.

## How to Vacuum Package with FoodSaver® Canisters

1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose **(A)** into Port **(K)** on appliance. Insert other end into canister port. Twist grey tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Lock the Latch **(D)** on side of appliance before vacuuming.
4. Push Canister Button **(M)** to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete.
5. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from canister and appliance. Unlock Latch.
6. To test vacuum, simply tug on lid. It should not move.

**Note:** For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide*.

## How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

**FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters**
To release vacuum and open, push grey rubber button on lid.

Accessories



# *Tips for Successful Vacuum Packaging*

*For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver® Reference Guide.*

## Tips on Sealing a Bag

**Make sure you've securely latched the appliance lid.** When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip **(I)**, close lid and make sure to use the Latch **(D)** to lock lid. Then press Seal Button **(O)**.

**Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel or trapped in the seal.** Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 7.5 cm between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

**Make sure you give appliance time to cool down.** Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will not operate to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

## Tips on Removing Air from a Bag

**Make sure you've securely latched the appliance lid.** When vacuuming and sealing a bag or canister, make sure the Latch **(D)** is in the locked position.

**Check for wrinkles in the bag along the Sealing Strip**. Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to come back into bag. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip **(I)** before closing lid and vacuum packaging. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum package again.

**If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:** You may need to adjust bag and try again. If you are making the initial seal on a piece of bag material with two open ends, make sure bag is placed on Sealing Strip. If you are vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel **(G)** and make sure Accessory Hose **(A)** is not attached. If you are vacuum packaging with a canister, check Accessory Hose in appliance lid and canister to ensure a tight fit.

## Tips on Storage

**Always store appliance with the Latch (D) in the unlocked position.**

Tips

# *Tips for Successful Vacuum Packaging*

*(continued)*

## General Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® Bags and Canisters.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel **(G)**, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
   a. *For moist and juicy foods such as raw meats:* Pre-freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
   b. *For soups, sauces and liquids:* Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and store in the refrigerator.
   c. *For powdery or fine-grained foods:* Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
   d. If your appliance features a Drip Tray **(F)**, empty after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip **(I)** before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.5 cm above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch **(D)** before vacuuming. Unlock the Latch when finished.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 2-3 of *FoodSaver® Reference Guide* for more information.
11. If appliance does not function, check to make sure the Latch **(D)** is in the locked position.
12. Always store appliance with the Easy-lock Latch **(D)** in the unlocked position.
13. **CAUTION:** THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. IF SEALING MORE THAN 30 BAGS OR CANISTERS IN A ROW, WAIT AT LEAST 25 MINUTES BEFORE CONTINUING TO USE YOUR VACUUM FOOD SEALER.


Distributed by Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, England.

Printed in China



**FoodSaver®**

# *Précis d'emploi*

V2240-I

*(Français)*

## Caractéristiques du soude-sac FoodSaver®







Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques : consultez le *Guide de référence FoodSaver®* fourni avec l'ensemble.

Caractéristiques

# Caractéristiques

Grâce au tableau de commande convivial, vous n'aurez aucune peine à tirer le meilleur parti de votre ensemble d'emballage sous vide FoodSaver®.

**J Réglage du type d'aliment**
Deux réglages optimisent la soudure : «*Dry*» (sec – durée de soudure normale) pour aliments secs, ou «*Moist*» (humide – soudure prolongée) pour aliments juteux.

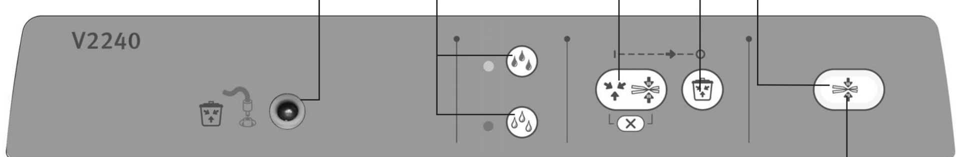
**K Port accessoires**
C'est ici que vous fixez le tuyau à accessoires qui sert à emballer sous vide quand vous employez contenants et accessoires FoodSaver®.

**L Touche de vide et de soudure**
Cette touche remplit deux fonctions :

1. Pressez-la pour faire le vide, sceller hermétiquement le sac puis arrêter automatiquement l'appareil.
2. Pressez-la pour annuler le processus à tout moment.

**M Touche de mode contenants**
Aide à obtenir l'évacuation optimale de l'air avec contenants et accessoires.

**N Voyant de soudure**
Un voyant qui luit continuellement est signe de soudure.
**(Un voyant qui clignote signale une erreur.)**




**O Soudure instantanée Crush Free**
Cette touche remplit trois fonctions :

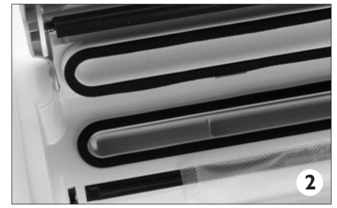
1. Pressez-la, elle interrompt immédiatement l'aspiration de l'air et commence à souder le sac. Empêche d'écraser les articles fragiles tels le pain, les biscuits ainsi que les pâtisseries.
2. Pressez-la et elle permet de souder l'extrémité des sacs faits à partir des rouleaux FoodSaver®.
3. Pressez-la et elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (sacs de croustilles, par exemple).





# Mise en marche

## Fabrication d'un sac FoodSaver® sur mesure



*Placer le sac sur la bande de soudure*



*Fermer et verrouiller le couvercle*

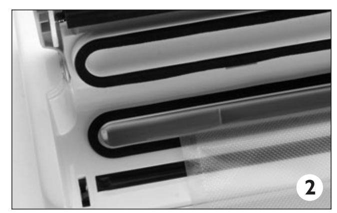


*Presser la touche de soudure*

1. Coupez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau pour contenir l'article, plus 7,5 cm. Coupez parfaitement droit.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité sur la bande de soudure **(I)**.
3. Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet **(D)**.
4. Appuyez sur la touche de soudure **(O)**.
5. Quand le voyant de soudure **(N)** s'éteint, l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet, levez le couvercle puis retirez le sac.

Vous êtes maintenant prêt(e) à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voyez ci-dessous).

## Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®



*Placer le sac dans le canal d'aspiration*



*Fermer et verrouiller le couvercle*



*Presser la touche de vide et de soudure*

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration **(G)**.
3. Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet **(D)**.
4. Appuyez sur la touche d'aliment appropriée **(J)** – «*Moist*» pour les aliments à haute teneur en humidité ou «*Dry*» pour aliments secs. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «*Dry*».
5. Appuyez sur la touche de vide et de soudure **(L)** pour débuter le processus. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le sac soit hermétiquement soudé.
6. Quand le voyant de soudure **(N)** s'éteint, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez. (Voyez les conseils de sécurité dans le *Guide de référence FoodSaver®*.)

**Remarque :** Laissez refroidir le soude-sac pendant 20 secondes entre soudures. Quand vous rangez l'appareil, le loquet doit toujours être déverrouillé.

# *Accessoires FoodSaver®*

*Les accessoires FoodSaver® comptent des contenants, des couvercles universels, des scelleuses de bocaux et des bouchons.*

## Directives pour les accessoires FoodSaver®

1. Laissez toujours un vide d'au moins 2,5 cm entre le contenu et le bord de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant afin qu'il soit bien propre et sec.
3. Placez le couvercle sur le contenant.

## Emballage sous vide avec les contenants FoodSaver®

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver® ci-dessus.
2. Le couvercle étant fermé, insérez un bout du tuyau à accessoires **(A)** dans le port **(K)** du soude-sac. Enfoncez l'autre bout dans le port contenant. Tournez la patte grise à l'insertion pour obtenir une adaptation impeccable.
3. Verrouillez le loquet **(D)** qui se trouve sur le côté de l'appareil avant de faire le vide.
4. Pressez la touche **(M)** de mode contenant pour commencer à faire le vide. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que tout l'air soit évacué.
5. Lorsque le moteur s'arrête, faites tourner sans forcer pour retirer le tuyau à accessoires du contenant et de l'appareil. Déverrouillez le loquet.
6. Pour vérifier le vide, il vous suffit de tirer sur le couvercle. – il ne doit pas bouger.

**Remarque:** Voyez les importants conseils pratiques qui sont donnés dans le *Guide de référence FoodSaver®* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

## Ouverture des accessoires FoodSaver® fermés sous vide

**Contenants d'emballage sous vide FoodSaver®**
Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Accessoires



# *Conseils pratiques d'emballage sous vide*

*Vous trouverez d'autres renseignements de sécurité et des conseils dans le Guide de référence FoodSaver®*

## Conseils pratiques pour la soudure des sacs

**Assurez-vous que le couvercle soit sûrement verrouillé.** Quand vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, placez l'extrémité de la pellicule sur la bande de soudure **(I)**, fermez le couvercle puis verrouillez-le avec le loquet **(D)**. Ceci fait, appuyez sur la touche de soudure **(O)**.

**Évitez que du liquide soit aspiré dans le canal d'aspiration ou pris dans la soudure.** Vous pouvez soit précongeler les aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par ex. – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, soit placer un essuie-tout plié entre le morceau et l'ouverture du sac, pour absorber tout liquide excédentaire. Veillez à ce qu'il reste au moins 7,5 cm entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout renfermé dans le sac.

**Laissez refroidir l'appareil tel que préconisé.** Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Lors de l'utilisation à maintes et maintes reprises d'affilée, il est possible que l'appareil s'arrête de fonctionner pour prévenir le surchauffage. Quand c'est le cas, laissez refroidir le soude-sac pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

## Conseils pratiques pour faire le vide

**Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit sûrement verrouillé.** Pour faire le vide et sceller un sac ou un contenant, il est essentiel que le loquet **(D)** soit verrouillé.

**Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure**. Des plis causent fuites et infiltration d'air. Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure **(I)** avant de fermer le couvercle, de faire le vide et de souder. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez celle-ci et recommencez.

**Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter:** Il peut être nécessaire d'ajuster le sac et de réessayer. Si vous réalisez la première soudure d'un sac sur mesure, assurez-vous que la pellicule soit convenablement placée sur la bande de soudure. Si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert soit dans le canal d'aspiration **(G)** et que le tuyau à accessoires **(A)** ne soit pas attaché. Lors de l'emballage avec un contenant, vérifiez que le tuyau à accessoires est bien enfoncé dans le couvercle de l'appareil et dans le contenant.

## Conseils pratiques de rangement

**Quand vous rangez l'appareil assurez-vous toujours que le loquet (D) soit déverrouillé.**

Conseils pratiques

# *Conseils pratiques d'emballage sous vide*

*(suite)*

## Généralités

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des contenants FoodSaver®.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration **(G)**, ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème :
   - **a.** *Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple :* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pouvez également placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
   - **b.** *Soupes, sauces et liquides :* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
   - **c.** *Poudres et produits granuleux :* Évitez de trop remplir le sac ou servez-vous d'un contenant. Une alternative : vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
   - **d.** Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes **(F)**, videz-le après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver®. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales, qui sont scellées sur toute la largeur.
6. Pour éviter les plis quand vous emballez des articles volumineux sous vide, étirez délicatement le sac pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure **(I)**, avant de fermer le couvercle.
7. Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm au-dessus de la première soudure.
8. Lors de l'emballage sous vide d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres), enveloppez ces articles de matériau de bourrage doux, des essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous.
9. Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,5 cm au haut du contenant et de bloquer le loquet **(D)** avant de faire le vide. Débloquez-le en fin d'opération.
10. Vous obtiendrez les résultats optimaux en précongelant les fruits et en blanchissant les légumes avant de les emballer sous vide. Consultez les pages 2-3 du *Guide de référence FoodSaver®* pour de plus amples renseignements.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le loquet **(D)** soit convenablement verrouillé.
12. Quand vous rangez l'appareil assurez-vous que le loquet Easy-lock **(D)** soit bien déverrouillé.
13. **ATTENTION :** CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL. SI VOUS SCELLEZ PLUS DE 30 SACS OU CONTENANTS D'AFFILÉE, LAISSEZ ÉCOULER AU MOINS 25 MINUTES ENTRE LES SÉANCES D'UTILISATION.


Distribué par Holmes Products Ltd, 1015 Rue du Marechal Juin, ZI Vaux - Le Penil, 77000 Melun, France. Imprimé en Chine



FoodSaver®

# *Kurzanleitung*

V2240-I

*(Deutsch)*

## Funktionen Ihres FoodSavers®







Besonderheiten

Wichtige Sicherheitsinformationen und nützliche Hinweise finden Sie in den im Zubehör enthaltenen FoodSaver®-Empfehlungen.

# Besonderheiten

Das anwenderfreundliche Bedienfeld macht es Ihnen leicht, das Beste aus Ihrem FoodSaver® herauszuholen Vakuumverpackungssystem.

**J Anpassung an verschiedene Lebensmittel**
Wählen Sie einen Lebensmitteltyp, um die optimale Versiegelungsdauer zu finden: – *"Trocken" (normale Versiegelungsdauer) für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten; "Feucht" (längere Versiegelungsdauer) für saftige Lebensmittel*

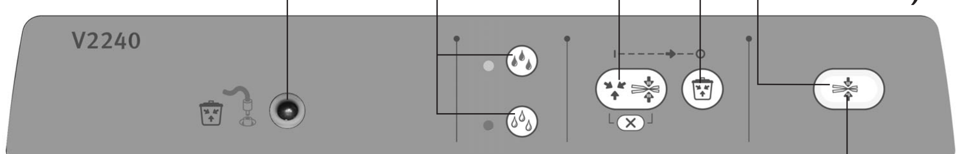
**K Zubehöranschluss**
Zubehörschlauch hier befestigen und zum Vakuumverpacken mit dem FoodSaver verwenden

**L Taste zum Vakuumieren & Verschweißen**
Diese Taste hat zwei Funktionen:

1. Mit einer einzigen Berührung vakuumverpacken und versiegeln Sie Ihre Lebensmittel luftdicht. Schaltet sich automatisch ab.
2. Drücken Sie, um den Prozess zu jeder Zeit zu unterbrechen.

**M Taste zum Vakuumieren der Vorratsbehälter**
Drücken Sie, um die beste Vakuumierung von Vorratsbehältern und Zubehör zu erzielen.

**N Kontrollleuchte für den Schweißvorgang**
Ein durchgängiges Brennen der Kontrollleuchte zeigt an, dass der Versiegelungsprozess im Gang ist. **(Das Leuchten eines Lämpchens weist auf einen Fehler hin.)**



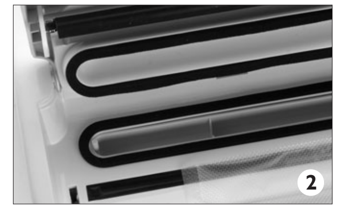

**O Crush Free-Taste zur Sofortversiegelung**
Diese Taste hat drei Funktionen:

1. Drücken Sie, um den Vakuumiervorgang sofort abzubrechen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Ist zum Schutz empfindlicher Lebensmittel wie Brot, Kekse oder Gebäck vor dem Zerdrücken vorgesehen.
2. Drücken Sie, um die aus der FoodSaver®-Folienrolle zugeschnittenen Beutel zu versiegeln.
3. Drücken Sie, um Lebensmittel in Mylar-Tüten (wie z.B. Kartoffelchiptüten) zu versiegeln.



# Beginnen

## Einen Beutel aus der FoodSaver®-Folienrolle zuschneiden




*Platzieren Sie den Beutel auf dem Schweißband*




*Schließen und verriegeln Sie den Deckel*

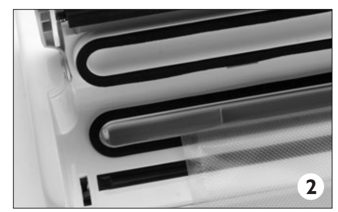



*Drücken Sie die Taste zum Verschweißen*

1. Schneiden Sie so viel Material von der Rolle wie nötig ist, um das gewünschte Produkt zu verpacken, und geben Sie 7,5 cm zu. Vergewissern Sie sich, dass Sie gerade schneiden.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie ein Ende des Beutelmaterials über das Schweißband **(I)**.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel mit dem Verschluss **(D)**. Das Versiegeln ist beendet.
4. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen.**(O)**.
5. Wenn die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang nicht mehr leuchtet, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Beutel.

Jetzt können Sie mit dem Vakuumverpacken Ihres neuen Beutels beginnen (siehe unten).

## Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Beuteln




*Legen Sie den Beutel in den Vakuumkanal*




*Schließen und verriegeln Sie den Deckel*




*Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen.*

1. Legen Sie die Produkte in den Beutel. Lassen Sie mindestens 7,5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende Platz.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels unten im Vakuumkanal **(G)**.
3. Schließen Sie den Deckel und verwenden Sie den Verschluss **(D)** zum Verriegeln.
4. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl des Lebensmitteltyps **(J)** – Entscheiden Sie zwischen "Feucht" für saftige Lebensmittel und "Trocken" für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten. Das Gerät schaltet nach jeder Anwendung auf "Trocken" zurück.
5. Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen **(L)**, um den Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgang zu starten. Der Motor wird bis zur vollständigen Vakuumierung des Beutels laufen und dann automatisch versiegeln.
6. Wenn die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang **(N)** erlischt, entriegeln Sie den Verschluss, heben den Deckel ab und entfernen den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. (Sicherheitshinweise zu Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.)

**Hinweis:** Lassen Sie das Gerät nach jeder Anwendung 20 Sekunden abkühlen. Bewahren Sie das Gerät immer mit unverriegeltem Verschluss auf

# FoodSaver®-Zubehör

*Das Zubehör umfasst FoodSaver-Vakuumverpackung-Kanister, Universaldeckel, einen Vakuumdeckel für Gläser und Flaschenverschlüsse.*

## Richtlinien für FoodSaver®-Zubehör

1. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Kante.
2. Wischen Sie die Kanten des Behälters ab.
3. Schließen Sie den Deckel des Kanisters.

## Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Kanistern

1. Behandeln Sie den Kanister gemäß den FoodSaver® Zubehör-Richtlinien von oben.
2. Mit geschlossenem Deckel, Führen Sie ein Ende des Zubehörschlauchs **(A)** den Zubehöranschluss **(K)** des Geräts ein. Führen Sie das andere Ende in den Kanisteranschluss ein. Drehen Sie während des Einführens das graue Rad, um sicherzustellen, dass der Schlauch fest sitzt.
3. Verriegeln Sie vor dem Vakuumieren den Verschluss **(D)** an der Seite des Geräts.
4. Drücken Sie die Behältertaste **(M)** um den Vakuumierungsprozess in Gang zu setzen. Der Motor wird bis zum Ende des Vakuumiervorgangs laufen.
5. Wenn sich der Motor ausschaltet, Drehen und entfernen Sie vorsichtig den Zubehörschlauch von Kanister und Gerät. Öffnen Sie die Verschlüsse.
6. Versuchen Sie einfach den Deckel zu öffnen, um zu testen, ob der Behälter vakuumiert wurde. Er sollte sich nicht bewegen lassen.

**Hinweis:** Nützliche Hinweise zur Anwendung des Zubehörs mit verschiedenen Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.

## Öffnen des FoodSaver®-Zubehörs nach dem Vakuumverpacken

**FoodSaver®-Vakuumverpackung-Kanister**
Zum Auflösen des Vakuums und Öffnen des Behälters, drücken Sie den grauen Gummiknopf.

Zubehör



# Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

*Weitere Anwendungshinweise und Sicherheitsinformationen finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.*

## Hinweise zum Versiegeln eines Beutels

**Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts sicher verschlossen ist.** Wenn Sie einen Beutel aus der Rolle zurechtschneiden, platzieren Sie das Beutelmaterial auf dem Schweißband **(I)**, schließen den Deckel und verriegeln ihn mit dem Verschluss **(D)**. Dann drücken Sie die Taste zum Verschweißen **(O)**.

**Vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in den Vakuumkanal gezogen oder in die Versiegelung eingeschlossen wird.** Frosten Sie feuchte Lebensmittel wie z.B. rohes Fleisch entweder 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken an oder legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen die Lebensmittel und den Beutelausgang, um die überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen. Vergewissern Sie sich lediglich, dass mindestens 7,5 cm Platz zwischen Papierhandtuch und Beutelende ist, damit der Beutel mit dem Papierhandtuch im Inneren ordnungsgemäß versiegelt wird.

**Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen.** Warten Sie zwischen zwei Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden. Bei zu starker Nutzung wird sich das Gerät automatisch ausschalten, um Überhitzung zu vermeiden. Wenn dies eintritt, warten Sie 20 Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat.

## Hinweise zum Entfernen von Luft aus dem Beutel

**Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts sicher verschlossen ist.** Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss **(D)** während des Vakuumierens und Versiegelns eines Beutels oder Behälters verriegelt ist.

**Überprüfen Sie den Beutel entlang des Schweißbandes (G) auf Falten.** Falten in der Versiegelung können undichte Stellen und das Eintreten von Luft in den Beutel verursachen. Überprüfen Sie den Beutel entlang der Seitennähte vor dem Schließen des Deckels und dem Vakuumieren auf Falten.Sollten Sie nach dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken, schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihn erneut.

**Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung läuft, bedenken Sie folgendes:** Sie müssen unter Umständen den Beutel richten und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie die erste Versiegelung auf einem Stück Beutelmaterial mit zwei offenen Enden machen, vergewissern Sie sich, dass der Beutel auf dem Schweißband liegt. Wenn Sie einen Beutel vakuumverpacken, vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende im Vakuumkanal **(G)** befindet und der Zubehörschlauch **(A)** nicht angeschlossen ist. Wenn Sie einen Vorratsbehälter verpacken, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest am Deckel des Geräts und dem Vorratsbehälter angeschlossen ist.

## Hinweise zur Aufbewahrung

**Bewahren Sie das Gerät immer mit unverriegeltem Verschluss (D) auf.**

Hinweise

# *Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken*

*(Fortsetzung)*

## Allgemeine Hinweise

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für den Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.
2. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie FoodSaver®-Beutel und Kanister.
3. Während des Prozesses der Vakuumverpackung können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumkanal **(G)** gesaugt werden, dabei die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie folgende Hinweise:
   a. *Feuchte und saftige Lebensmittel wie beispielsweise rohes Fleisch:* Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papierhandtuch oben in den Beutel, jedoch unterhalb der Versiegelung legen.
   b. *Suppen, Soßen und Flüssigkeiten:* Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder verwenden Sie einen Kanister und bewahren diesen im Kühlschrank auf.
   c. *Pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel:* Vermeiden Sie eine Überfüllung der Beutel oder verwenden Sie einen Kanister. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch in den Beutel legen.
   d. Falls Ihr Gerät eine Tropfschale **(F)** beinhaltet, leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung.
4. Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie bitte zwischen Beutelinhalt und dem offenen Beutelende immer mindestens 7,5 cm Platz. Lassen Sie dann mindestens zusätzliche 2,5 cm Beutelmaterial Platz für jedes Mal, das Sie den Beutel wieder verwenden wollen.
5. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen FoodSaver®-Beutel an Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist.
6. Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen des Deckels entlang des Schweißbandes **(I)** vorsichtig glatt.
7. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut 0,5 cm über der ursprünglichen Versiegelung.
8. Wenn Sie Produkte mit scharfen Kanten vakuumverpacken (z.B. rohe Spaghetti, Silberartikel usw.), können Sie den Beutel vor Beschädigung schützen, indem Sie die Produkte in weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) einwickeln.
9. Denken Sie bei der Anwendung des Zubehörs daran, 2,5 cm Platz zum Ausgang des Vorratsbehälters zu lassen und vergewissern Sie sich, dass der Verschluss **(D)** vor dem Vakuumieren verriegelt ist. Entriegeln Sie nach der Anwendung den Verschluss.
10. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Lesen Sie auf den Seiten 2-3 der FoodSaver-Empfehlungsrichtlinien weitere Informationen.
11. Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, vergewissern Sie sich bitte, Der Verschluss **(D)** ist verriegelt.
12. Bewahren Sie das Gerät immer mit dem Verschlusssystem **(D)** in der unverriegelten Position auf.
13. **ACHTUNG:** DIESER VERSCHLUSS IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE. WENN SIE MEHR ALS 30 BEUTEL ODER VORRATSBEHÄLTER HINTEREINANDER VERSIEGELT HABEN, SOLLTEN SIE MINDESTENS 25 MINUTEN WARTEN, BEVOR SIE MIT DER ANWENDUNG DES FOLIENSCHWEISSGERÄTS FORTFAHREN.


Vertrieb Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, England. Gedruckt in China



FoodSaver®

# *Inicio rápido*

V2240-I

*(Español)*

## Características del aparato FoodSaver®




Características

Para obtener información de seguridad importante y consejos útiles, consulte la Guía de referencia de FoodSaver® que se encuentra en el kit

# *Características*

El sencillo panel de control permite que saque el máximo partido de su sistema de empaquetado al vacío FoodSaver®.

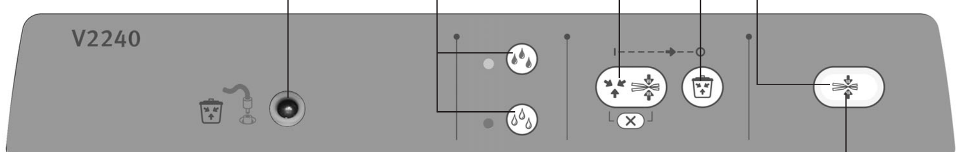
**J Configuración ajustable de los alimentos**
Seleccione el tipo de alimento para optimizar el sello: "Dry" (tiempo de sellado normal) para alimentos sin líquido o "Moist" (tiempo de sellado más largo) para alimentos jugosos.

**K Puerto de accesorios**
Conecte aquí el tubo de accesorios y utilícelo para empaquetar al vacío cuando se utilizan contenedores y accesorios FoodSaver®.

**L Botón de vaciado y sellado**
Este botón tiene dos usos:
1. Púlselo para empaquetar al vacío y sellar herméticamente los alimentos con un solo toque. Se apaga automáticamente.
2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier punto.

**M Botón para el vaciado en contenedores**
Púlselo para conseguir el mejor vaciado para contenedores y accesorios.

**N Indicador luminoso de sellado**
Una luz constante indica que el proceso de sellado está en marcha. **(Una luz parpadeante indica error.)**

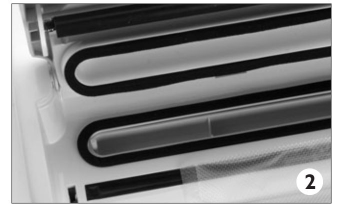



**O Botón de sellado instantáneo sin aplastar alimentos**
Este botón tiene tres usos:
1. Púlselo para detener inmediatamente el proceso de vaciado e iniciar el sellado de la bolsa.Utilícelo para evitar aplastar artículos delicados como pan, galletas y pastas.
2. Púlselo para crear un sello cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
3. Púlselo para crear un sello en bolsas de mylar (como bolsas de patatas fritas) con el objetivo de sellar los alimentos herméticamente.



# *Inicio*

## Cómo crear una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®



*Coloque la bolsa en la banda de sellado*



*Cierre con seguro la tapa*

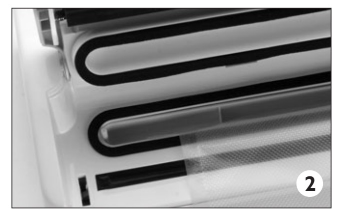


*Pulse el botón de sellado*

1. Corte la cantidad suficiente de película del rollo para que quepa el artículo, más 7,5 cm. Asegúrese de cortar de manera recta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque un extremo de la película sobre la banda de sellado **(I)**.
3. Cierre y bloquee la tapa usando el seguro **(D)**.
4. pulse el botón de sellado **(O)**.
5. Cuando el indicador luminoso de sellado **(N)** se apague, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa.

Ahora está listo para empaquetar al vacío con la bolsa nueva (véase a continuación).

## Cómo empaquetar al vacío con bolsas FoodSaver®



*Coloque la bolsa en el conducto de vaciado*



*Cierre con seguro la tapa*



*Pulse el botón de vaciado y sellado*

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado **(G)**.
3. Cierre la tapa y utilice el seguro **(D)** para bloquearla.
4. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado **(J)** – Seleccione "Moist" para alimentos jugosos o "Dry" para alimentos sin líquido. El aparato se pondrá de manera predeterminada en el valor "Dry" después de cada uso.
5. Pulse el botón de vaciado y sellado **(L)** para iniciar el proceso de vaciado y sellado. El motor seguirá funcionando hasta que la bolsa se haya vaciado completamente y, a continuación, se sellará automáticamente.
6. Cuando el indicador luminoso de sellado **(N)** se apague, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario. (Consulte la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener consejos sobre la seguridad de los alimentos.)

**Nota:** Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Almacene siempre el aparato con el seguro en la posición de desbloqueo.

# *Accesorios FoodSaver®*

*Entre los accesorios FoodSaver® se incluyen contenedores para el empaquetado al vacío, tapas universales, selladores de tarros y tapones de botellas*

## Pautas para los accesorios FoodSaver®

1. Deje siempre un espacio de 2,5 cm como mínimo entre el contenido y el borde.
2. Limpie el borde del contenedor para asegurarse de que está limpio y seco.
3. Coloque la tapa sobre el contenedor.

## Cómo empaquetar al vacío con contenedores FoodSaver®

1. Prepare el contenedor según las Pautas para los accesorios FoodSaver® que se indican arriba.
2. Con la tapa cerrada,Inserte un extremo del tubo de accesorios **(A)** en el puerto de accesorios **(K)** del aparato.Inserte el otro extreme en el puerto del contenedor Gire la lengüeta gris durante la inserción para obtener un ajuste perfecto.
3. Bloquee el seguro **(D)** situado en el lateral del aparato antes de realizar el vaciado.
4. Pulse el botón de contenedor **(M)** para iniciar el proceso de vaciado. El motor funcionará hasta que el proceso de vaciado haya finalizado.
5. Cuando el motor se apague, Gire con cuidado y retire el tubo de accesorios del contenedor y del aparato. Desbloquee los seguros.
6. Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa. No debería moverse.

**Nota:** Para obtener consejos importantes sobre el uso de los accesorios con diferentes alimentos, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.

## Cómo abrir los accesorios FoodSaver® tras el empaquetado al vacío

**Contenedores de empaquetado al vacío FoodSaver®**
Para eliminar el vaciado y abrir el contenedor, pulse el botón de goma gris que hay en la tapa.

Accesorios



# *Consejos para un empaquetado al vacío correcto*

*Para obtener más consejos e información de seguridad, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.*

## Consejos sobre el sellado de una bolsa

**Asegúrese de que ha cerrado correctamente la tapa del aparato.** Cuando haga una bolsa de un rollo, coloque la película sobre la banda de sellado **(I)**, cierre la tapa y utilice el seguro **(D)** para bloquear la tapa. A continuación, pulse el botón de sellado **(O)**.

**Evite que entre humedad o líquido en el canal de vaciado o atrapado en el sello.** Precongele los alimentos húmedos como la carne cruda durante 1-2 horas antes de empaquetarla al vacío o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el final de la bolsa para absorber el exceso de líquidos. Asegúrese de dejar como mínimo 7,5 cm entre la servilleta de papel y el final de la bolsa de modo que la bolsa se selle correctamente con la servilleta de papel dentro.

**Asegúrese de dejar el tiempo suficiente para que el aparato se enfríe.** Espere como mínimo 20 segundos entre sellado y sellado. Si se utiliza mucho, el aparato se apagará automáticamente para evitar sobrecalentarse. Si lo hace, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

## Consejos sobre la extracción del aire de una bolsa

**Asegúrese de que ha cerrado correctamente la tapa del aparato.** Cuando vacíe y selle una bolsa o contenedor, el seguro **(D)** debe estar en la posición de bloqueo.

**Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues (G).** Los pliegues en el sellado pueden causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire en la bolsa. Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues antes de cerrar la tapa y realizar el empaquetado al vacío. Si encuentra pliegues después de sellar la bolsa, simplemente corte la bolsa para abrirla y vuelva a empaquetarla al vacío.

**Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse,** es posible que tenga que ajustar la bolsa e intentarlo de nuevo.Si crea el sello inicial en un trozo de película con dos extremos abiertos, asegúrese de colocar la bolsa sobre la banda de sellado. Si realiza el empaquetado al vacío con una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto se coloque dentro del canal de vaciado **(G)** y que el tubo de accesorios **(A)** no esté conectado. Si realiza el empaquetado al vacío con un contenedor, compruebe el tubo de accesorios de la tapa del aparato y el contenedor para asegurarse de que se ajusten perfectamente.

## Consejos sobre el almacenamiento

**Almacene siempre el aparato con el seguro (D) en la posición de desbloqueo.**

# *Consejos para un empaquetado al vacío correcto*

*(continuación)*

## Consejos generales

1. El empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y contenedores FoodSaver®.
3. Durante el proceso de empaquetado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de vaciado **(G)**, lo que obstruye la bomba y daña el aparato. Para evitar esto, siga estos consejos:
   a. *Para los alimentos húmedos y jugosos como las carnes crudas:* Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. También puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado, antes de realizar el empaquetado al vacío.
   b. *Para sopas, salsas y líquidos:* Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un contenedor y guárdelo en el frigorífico.
   c. *Para alimentos en polvo o granulados:* Evite rellenar las bolsas en exceso o use un contenedor. También puede colocar un filtro de café o una servilleta dentro antes de realizar el empaquetado al vacío.
   d. Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo **(F)**, vacíela después de cada uso.
4. Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de película entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta. A continuación, deje otros 2,5 cm de película por cada vez que vaya a reutilizar la bolsa.
5. No cree las juntas laterales de una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior.
6. Para evitar los pliegues del sellado cuando empaqueta al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado **(I)** antes de cerrar la tapa.
7. Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
8. Cuando empaquete al vacío elementos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perfore y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel.
9. Cuando use accesorios, recuerde que debe dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del bote o contenedor y bloquee el seguro **(D)** antes de realizar el vaciado.
10. Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de empaquetarlas al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte las páginas 2-3 de la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener más información.
11. Si el aparato no funciona, asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente.el seguro **(D)** se encuentra en la posición de bloqueo.
12. Almacene siempre el aparato con el seguro de bloqueo fácil **(D)** en la posición de desbloqueo.
13. **PRECAUCIÓN:** ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. EN CASO DE SELLAR MÁS DE 30 BOLSAS O CONTENEDORES SEGUIDOS, ESPERE AL MENOS 25 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR UTILIZANDO LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO.



Distribuido por Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, Inglaterra.

Impreso en China



FoodSaver®

# *Manuale d'uso*

V2240-I

*(Italiano)*

Caratteristiche

## Caratteristiche dell'apparecchiatura FoodSaver®







Per importanti informazioni di sicurezza e suggerimenti utili, consultare il manuale di riferimento FoodSaver® accluso alla dotazione.

# Caratteristiche

L'intuitivo pannello di controllo agevola l'uso del sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver®.

**J Impostazioni regolabili secondo gli alimenti**
Selezionare il tipo di alimento per ottimizzare la chiusura – *Dry (tempo normale) per alimenti asciutti o secchi; Moist (tempo maggiore) per alimenti succosi.*

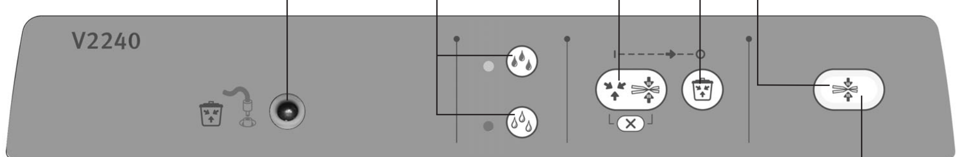
**K Porta accessori**
Collegare il tubo accessorio a questa porta e utilizzarlo per confezionare i prodotti sottovuoto in contenitori FoodSaver®.

**L Tasto di sottovuoto e sigillazione**
Questo tasto è polivalente:

1. Premere per confezionare sottovuoto e sigillare il prodotto ermeticamente.Lo spegnimento è automatico al termine della procedura.
2. Premere per annullare la procedura in qualsiasi momento.

**M Tasto di sottovuoto per contenitori**
Premere per sigillare sottovuoto contenitori e accessori.

**N Spia di sigillazione**
L'accensione fissa della spia indica che è in atto la sigillazione. **(Una spia lampeggiante indica un errore.)**




**O Tasto di sigillazione istantanea Crush Free**
Questo tasto è polivalente:

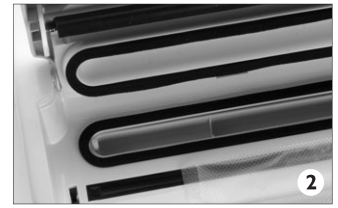
1. Premere per arrestare immediatamente l'applicazione del sottovuoto e iniziare a sigillare la busta. Utilizzare questo tasto per impedire di schiacciare alimenti quali pane, biscotti e pasticcini.
2. Premere per creare una chiusura ermetica quando si creano le buste con un rotolo FoodSaver®.
3. Premere per creare una chiusura ermetica sulle buste di Mylar (ad esempio i sacchetti di patatine).





# Istruzioni d'uso

## Come creare una busta con un rotolo FoodSaver®



*Collocare la busta sulla striscia di sigillazione*



*Chiudere e bloccare il coperchio*

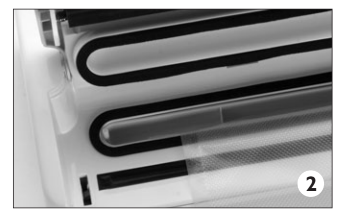


*Premere il tasto di sigillazione*

1. Tagliare dal rotolo una quantità di materiale sufficiente a contenere il prodotto, più 7,5 cm Eseguire il taglio diritto.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire un'estremità della busta lungo la striscia di sigillazione **(I)**.
3. Chiudere e bloccare il coperchio con il fermo **(D)**.
4. Premere il tasto di sottovuoto **(O)**.
5. Quando la spia di sigillazione **(N)** si spegne, aprire il coperchio e togliere la busta.

Procedere quindi a confezionare sottovuoto il prodotto con la nuova busta creata (vedere le istruzioni di seguito).

## Come confezionare sottovuoto un prodotto con buste FoodSaver®



*Inserire la busta nel canale del sottovuoto*



*Chiudere e bloccare il coperchio*



*Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione*

1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto **(G)**.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo con il fermo **(D)**.
4. Premere il tasto di impostazione appropriato **(J)** – Scegliere Moist per alimenti succosi e Dry per alimenti asciutti o secchi.
5. Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione **(L)** per iniziare la procedura. Il motore resterà in funzione fino al termine dell'applicazione del sottovuoto, dopodiché sigillerà automaticamente la busta.
6. Quando la spia di sigillazione **(N)** si spegne, sganciare il fermo, sollevare il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario. (Vedere il manuale di riferimento FoodSaver® per istruzioni sulla sicurezza alimentare.)

**Nota:** lasciare raffreddare l'unità per 20 secondi dopo ogni uso. Conservare sempre l'unità con i fermi di bloccaggio in posizione aperta.

# *Accessori FoodSaver®*

*Gli accessori comprendono contenitori per il confezionamento sottovuoto FoodSaver®, coperchi universali, guarnizioni per vasetti e tappi per bottiglie.*

## Istruzioni per accessori FoodSaver®

1. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio tra il prodotto e il bordo della busta.
2. Pulire l'orlo del contenitore per eliminare residui e asciugarlo.
3. Chiudere il contenitore con il coperchio.

## Come confezionare sottovuoto un prodotto con contenitori FoodSaver®

1. Preparare il contenitore secondo le istruzioni fornite in precedenza per accessori FoodSaver®.
2. Con il coperchio chiuso, Inserire un'estremità del tubo accessorio **(A)** nella porta **(J)** dell'unità. Inserire l'altra estremità nella porta del contenitore. Ruotare la linguetta grigia durante l'inserimento per assicurare una presa salda.
3. Bloccare il fermo **(D)** sul lato dell'unità prima di applicare il vuoto.
4. Premere il tasto del contenitore **(M)** per iniziare la procedura. Il motore si aziona fino al termine dell'applicazione del sottovuoto.
5. Quando il motore si spegne, Ruotare delicatamente il tubo accessorio per toglierlo dal contenitore e dall'unità.Sbloccare i fermi.
6. Per verificare il sottovuoto, premere il coperchio,che non dovrebbe muoversi.

**Nota:** per preziosi suggerimenti sull'uso degli accessori con alimenti diversi, consultare il manuale di riferimento FoodSaver®.

## Come aprire accessori FoodSaver® dopo il confezionamento sottovuoto

**Contenitori per confezionamento sottovuoto FoodSaver®**
Per eliminare il sottovuoto e aprire il contenitore, premere il tasto di gomma grigio sul coperchio.

Accessori



# *Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto*

*Per altri suggerimenti d'uso e informazioni di sicurezza, consultare il manuale di riferimento FoodSaver®.*

## Suggerimenti sulla sigillazione di una busta

**Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo.** Quando si crea una busta da un rotolo, Quando il motore si spegne, inserire la busta sulla striscia di sigillazione **(I)**, chiudere il coperchio e sbloccarlo con il fermo **(D)**. Premere il tasto di sigillazione **(O)**.

**Impedire all'umidità o ai liquidi di penetrare nel canale del sottovuoto o di rimanere intrappolati nella chiusura ermetica.** Precongelare i cibi succosi (es. le carni crude) per 1-2 ore prima di confezionarli sottovuoto oppure inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto per assorbire i succhi in eccesso. Sincerarsi di lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra la carta da cucina e la parte superiore della busta, in modo da poterla sigillare correttamente.

**Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi.** Attendere almeno 20 secondi tra un'operazione e l'altra. L'uso intenso dell'unità ne provoca lo spegnimento automatico, una precauzione che ne impedisce il surriscaldamento. In tal caso, attendere 20 minuti per dare tempo all'unità di raffreddarsi.

## Suggerimenti per l'eliminazione dell'aria da una busta

**Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo.** Durante l'applicazione del sottovuoto e la sigillazione di buste e contenitori, il fermo **(D)** deve essere sempre in posizione di bloccaggio.

**Controllare la presenza di arricciature nella busta lungo la striscia di sigillazione (G).** Le arricciature nell'area di sigillazione possono provocare perdite e l'infiltrazione dell'aria nella busta. Controllare la presenza di arricciature lungo la striscia di sigillazione prima di chiudere il coperchio e applicare il sottovuoto. Se presenti dopo aver sigillato la busta, tagliarla per aprirla e ripetere la procedura.

**Se il motore resta azionato per più di 30 secondi senza fermarsi, tenere presenti i seguenti fattori:** provare a regolare la busta e ripetere la procedura. Se per la prima chiusura ermetica il materiale della busta presenta due estremità aperte, verificare che la busta sia adagiata sulla striscia di sigillazione. Se si usa una busta per il confezionamento sottovuoto, verificare che l'estremità aperta sia inserita nel canale del sottovuoto **(G)** e che il tubo accessorio **(A)** non sia collegato. Se si usa un contenitore per il confezionamento sottovuoto, controllare il tubo accessorio e il coperchio dell'unità e del contenitore, che devono essere ben saldi.

## Suggerimenti per la conservazione

**Conservare sempre l'unità con i fermi di bloccaggio (D) in posizione aperta.**

Suggerimenti

# *Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto*

*(segue)*

## Suggerimenti generali

1. Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla cottura per l'inscatolamento. I prodotti deteriorabili devono comunque essere conservati in frigorifero o surgelati.
2. Per i migliori risultati, utilizzare buste e contenitori FoodSaver®.
3. Durante il confezionamento sottovuoto, piccole particelle di prodotto, briciole o succhi potrebbero infiltrarsi inavvertitamente nel canale del sottovuoto **(G)** e otturare la pompa, arrecando danni all'apparecchiatura. In tal caso, attenersi alla seguente procedura:
   - **a.** *Per prodotti umidi o succosi, ad esempio le carni crude:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, ma sotto l'area di sigillazione, prima di chiudere la busta.
   - **b.** *Per minestre, salse e liquidi:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. In alternativa, utilizzare un contenitore da riporre in frigorifero.
   - **c.** *Per alimenti farinosi o in grani sottili:* Evitare di riempire eccessivamente la busta o utilizzare un contenitore. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto prima di chiudere la busta.
   - **d.** Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento **(F)**, vuotarlo dopo ogni uso.
4. Non riempire eccessivamente le buste, ma lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta. Lasciare sempre altri 2,5 cm di spazio ogni volta che si riutilizza una busta.
5. Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver®. Le buste sono realizzate con una speciale sigillazione laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno.
6. Per impedire arricciature nella chiusura con prodotti voluminosi, stendere dolcemente la busta lungo la striscia di sigillazione **(I)** prima di chiudere il coperchio.
7. Qualora si nutrano dubbi in merito alla corretta sigillazione delle buste, risigillarle a circa 0,5 cm dalla prima chiusura.
8. Quando si confezionano sottovuoto prodotti appuntiti (spaghetti, posate, ecc.), per proteggere la busta da forature avvolgere gli articoli in materiale protettivo, ad esempio carta da cucina.
9. Se si utilizzano gli accessori, ricordare di lasciare uno spazio di 2,5 cm dall'alto del contenitore e di bloccare il fermo **(D)** prima di applicare il sottovuoto. Al termine della procedura, sganciare il fermo.
10. Per i migliori risultanti, precongelare la frutta e scottare le verdure prima di confezionarle sottovuoto. Vedere le pagine 2 e 3 del manuale di riferimento FoodSaver® per ulteriori informazioni.
11. Se l'unità non dovesse funzionare, verificare anzitutto che il coperchio si sia chiuso correttamente.il fermo **(D)** sia chiuso.
12. Conservare sempre l'unità con i fermi di bloccaggio **(D)** in posizione aperta.
13. **ATTENZIONE:** QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE. SE SI DESIDERA SIGILLARE PIÙ DI 30 BUSTE O CONTENITORI CONSECUTIVI, ATTENDERE ALMENO 25 MINUTI PRIMA DI CONTINUARE L'USO.


Distributore Macom srl, Via G. da Procida, 10, 20149 Milano, Italia.
Stampato in Cina